

رز بالخضار مع الربيان

المقادير

2كيلو ربيان
3كاسات ماء
بهارات
بصلة كبيرة
ثوم و زنجبيل و فلفل اخضر مدقوق
6م ط معجون طماطم
كزبرة
شبت
للرز
4كأسات رز
8كأسات ماء
جزر مقطع
فاصوليا
ملح
بودرة ماجي
حبات من الفلفل الأسود و القرنفل و الدارسين

طريقة الإعداد

ينظف الربيان ويفوّر في ماء مضاف له حبات من الهيل والقرنفل وأعواد الدارسين حتى ينضج ويصفى
يقطع البصل إلى قطع صغيرة ويحمر في الزيت يضاف الثوم والزنجبيل والفلفل الحار ويقلب يضاف الربيان والبهارات والماء والشبت والكزبرة ومعجون الطماطم
ويقلب ويترك على نار متوسطة حتى يغلظ ويقدم مع الرز
يفور الجز ر في ماء وملح ويصفى
تقلب قطع الفاصوليا في قليل من الزيت يضاف لها قليل من الماء تترك حتى ينشف الماء عنه
يفور الماء ويضاف له الملح وبودرة ماجي يضاف الرز ويترك حتى يقل ماؤه ويغطى ويترك على نار هادئة حتى يستوي.



شعيرية صيني

المقادير

كيس شعيرية سعودي
دجاجة مقطعة إلى قطع متوسطة مسلوقة في ماء وملح
صويا سوس
خضار مشكلة مثلجة بازلاء - جزر - ذرة - فاصوليا
رشة كركم - فلفل أسود – ملح - بودرة ماجي
زيت

الطريقة

تحمّر قطع الدجاج
تسلق حبات الذرة في ماء وملح وتصفى
يقلب الجزر والبازلاء والفاصوليا في الزيت يضاف الملح والفلفل الأسود والكركم وبودرة ماجي والدجاج ويقلب
تسلق المكرونة في ماء وملح وتصفى يضاف لها وهي في المصفاة صويا سوس
توضع الشعيرية في القدر ويضاف لها خلطة الدجاج بالخضار وتقلب ويقدّم الطبق ساخنًا

وبالعاااااااااااااافيه

انتظروني إن شاء الله مع المعجنات


Bayan


Hawaaworld
Hawaaworld
Hawaaworld
Bayan
Hawaaworld

قوالب الباف باستري بشاورما الدجاج

المقادير

عجينة باف باستري
صحن صدور دجاج
علبة روب
ملح
فلفل أسود
ثوم وفلفل أخضر حار
م ط خل أبيض

ملاحظة / (نحتاج لأطباق شوربة ستانلس أو بايركس بحيث يكون قطر القاعدة أصغر من الأعلى ولو كانت قوالب صغيرة أفضل (
ممكن تكون قوالب بنفس القطر من أعلى وأسفل ونلف شريط العجين حولها ونتركها من تحت فاضية وبعد ما نرتبها في طبق التقديم نضع فيها خلطة الدجاج اللي على المكرونة في الأطباق الرئيسية.



الطريقة

تغسل صدور الدجاج جيدًا وتقطع إلى مكعبات (في قالب زجاجي نخلط مقاديرالروب والملح والثوم والفلفل والخل ونتركه لمدة ساعتان أو ليوم كامل في الثلاجة(
تقلّب قطع الدجاج على نار هادئة مع ملعقة طعام زبدة ، نستمر في التقليب من آن لآخر حتى ينشف الماء عنها وتحمر ، يمكن وضعها في القوالب بهذه الطريقة أو إضافة البقدونس المفروم مع الطماطم المفرومة.

تنشف القوالب عن الماء جيدًا وتمسح من الخارج بالزيت
نعمل قاعدة دائرية أكبر من قاعدة القالب ونلف حولها الشريط بس انتبهي لا تكون العجينة سميكة فستبقى عجين من الداخل ولن تكون متماسكة وأثناء الخبز حركي القوالب حتى لا تبقى من الجوانب بيضاء أي أبعديها عن وسط الفرن حتى تحمر من الجوانب





وبعد ما ننتهي من خبزها نفصلها عن القوالب و نصفها في الطبق ونضع فيها الشاورما





سنبون الجبنCINNABON

المقادير

3و2/1كأس دقيق رقم
1و4/1 م ط خميرة
1م طB.P
4م ط حليب نيدو
3 /1كأس زيت
م ش ملح
1م ط سكر
1و2/1كأس ماء

الحشو

2حبة جبن كيري + 2م ط جبن كرافت كريم
صفار بيضة + حليب سائل للوجه
قليل من الزبد لمسح الفطائر بعد إخراجها من الفرن.

الطريقة

تخلط جميع المقادير الجافة مع الزيت جيدًا
يضاف الماء قليلاً قليلاً وتعجن حتى تتكون لدينا عجينة ناعمة
تترك لتخمرمدة ربع ساعة
م / لا تتركيها تخمر كثيرًا لأنكِ عندما تقومين بتقطيعها فستكون لينة
ولن تكون الحلقات مرتبة وعندما تحمليها إلى القالب ستنفك
تفرد العجينة بشكل مستطيل
يخلط جبن كرافت مع جبنة كيري وبالملعقة نمسح العجين المفرود
ويلف على شكل رول ويقطع ويصف في قوالب الفرن ويمسح بصفار
البيض المخلوط مع الحليب ويغطى مدة عشر دقائق ثم يدخل الفرن
وعند إخراجه من الفرن يمسح وجه الفطائر بالزبدة

وبالهنـــاء والعافية



فطائر السبانخ

المقادير

2و2/1 كأس دقيق رقم 1
4 /1كأس زيت
1م ص خميرة
1م ش ملح
4 /3كأس ماء

الطريقة

تعجن المقادير السابقة و تترك لتخمر
تفرد دوائر و لا تحتاج إلى الدقيق أبداً أثناء الفرد تلف على شكل مثلث
تحشى و تدخل الفرن لتنضج ، تغطى بعد إخراجها من الفرن حتى تكون طرية

الحشو

سبانخ(أكيد تعرفون طريقة إعداد الحشو(
أو جبن



عجينة لأطباق منوعة من المعجنات

المقادير

5كاسات دقيق رقم1
2م ط خميرة
1/ 2م طBP
1م ص ملح
3م ط سكر
4م ط حليب بودرة
1/ 2كأس زيت
2كأس ماء

الطريقة

ينخل الدقيق والبيكنج باودر والملح
يضاف الحليب والخميرة والسكر إلى الدقيق ويخلط
يضاف الزيت ويخلط جيدًا ، ثم الماء حتى تتكون لدينا
عجينة ناعمة تترك لتخمر
لن تأخذ كثيرًا ستخمر بسرعة

الحشو

الموزاريللا مع اللحم المفروم بجبن كريم
أولاً نمسح العجينة بجبن كريم ثم نضع اللحم المعصج
ثم الموزاريلا والفلفل الرومي والطماطم





أو الموزاريلا مع حبة البركة
أو يوضع اللحم المفروم المخلوط مع اللبنة على طرف البيتزا ويلف إلى الداخل ويوضع حشو البيتزا



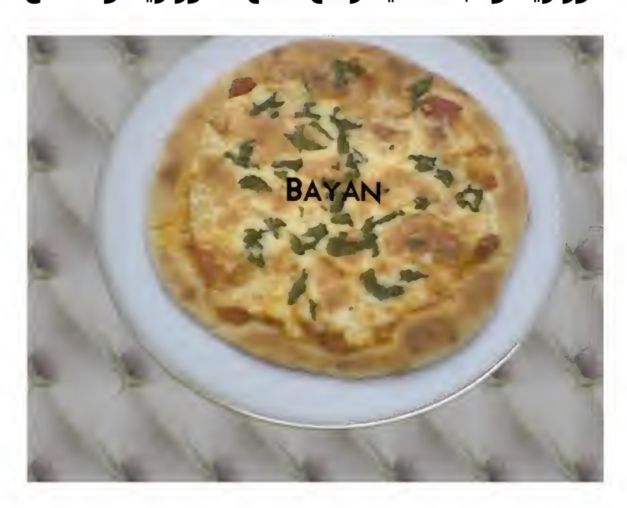
نعمل حبال وتلف بشكل حلزوني وتصف في الصينية وتمسح بالفرشاة
بالمايونيز المخلوط مع الكاتشاب (مثلاً ملعقة صغيرة مايونيز أضيف لها
3ملاعق طعام كاتشاب أو زيادة حسب الذوق(
وهذا شكلها



بيتزا مارجريتا ديلا روما
نعمل صوص الطماطم الطازجة



موزاريلا وجبنة شيدار مع قطع الموزاريلا والنعناع



هذه جبنة شيدار اللي استخدمها



يضاف للعجينة بعد أن تخمر الأوريغانو
إذا حابة تكون مثل اللي تشتريها
لاتفرديها كثير بعد ما تفرديها بالشوبك قليلاً استخدمي أصابعك وكملي فردها
واضغطي عليها وباليد الثانية تكوني ماسكة الطرف بحيث تترتفع لأعلى مثل هذه



وهذه فرد عادي باين الفرق



الحشو

جبن موزاريلا والكاتشاب مع المايونيز
الزيتون الأسود والمشروم والفلفل الرومي



كرات بحشوة جبن كرافت بعضها مع الفلفل الرومي وبعضها بدونه

وبعضها بالموزاريلا مع الفلفل الرومي
وبعد حشوها باستخدام سكين حادة نعمل ثلاث خطوط على وجه الكرات

هذه العجينة مخلوط معها الأوريغانو (ممكن تضعي النعناع أو البقدونس بدلاً عنه(



بيتزا بحشوة جبنة موزاريلا والكاتشاب مع الفلفل الرومي الأحمر والأخضر
والمشروم والسجق والبقدونس



ممكن أن تفرد العجينة ونضع عصاج اللحم ونلفها على شكل رول وتقطع
وتصف في القالب وتدخل الفرن وبتكون بهذه الطريقة



ممكن نعملها بالطريقة التقليدية
مثل هذه



هذه البيتزا اللي أطرافها محشيةعصاج اللحم المفروم مع اللبنة



ممكن تكون البيتزا بالموزاريلا والكاتشاب والمايونيز وحلقات البصل والنقانق
هذه الصورة فيها من كل حشوة جزء



خبز التورتيلا



المقادير

2و 4/1 كاس دقيق رقم 1
م ط زبدة
1و2/1م ش ملح
رشةBp
4 /3كاس ماء شوي زيادة

طريقة الإعداد

اخلطي الدقيق والملح والـ Bp في العجانة حتى تمتزج الزبدة جيدًا
أضيفي الماء تدريجيًّا حتى تصبح ملساء وتتأكدي أنها قابلة للفرد واللف
غطيها واتركيها لمدة ساعة.
قسمي العجينة إلى كرات صغيرة وافرديها باستخدام الدقيق

احشيها ولفيها ورصيها جنب بعضها في القالب وانثري فوقها الموزاريلا
ودخليها في فرن حار على السريع مجرد ذوبان الجبنة واحمرارها قليلاً

الحشوة

صدور دجاج مقطّعة إلى قطع صغيرة تترك في الزبادي مع الملح
والفلفل الأسود لمدة 3 ساعات أو لليلة كاملة
نصف بصلة صغيرة تقلب في قليل من الزيت تضاف قطع الدجاج إليه
وتقلب وتترك على نار متوسطة حتى تنضج يضاف لها بصل أخضر مفروم
ويقلب نطفىء النار ونضيف جبنة شيدار وتقلب معها وتوضع في الخبز وتلف

م / لا تضيفي الزيت عند فردها أو عند طبخها

سخني المخبز وقلبي الخبز عليه باستمرار حتى تظهر نقط بنية على سطحها



وبتكون بهذا الشكل



إذا أردتِ أن يبقى الخبز ساخنًا غطيها من أسفل وأعلى بورق الألومنيوم
وضعيها في الحافظة (
دائمًا غطي المعجنات بعد خروجها من الفرن بدقائق حتى تبقى هشة وماتصير يابسة



** *******************

اعملي من ها العجينة كل اللي نفسك فيه

المقادير

4كاسات دقيق رقم 1
5م ط حليب بودرة
1و1/ 2 م ط سكر
2م ط خميرة
3 / 1كأس زيت
1م صB.P
1م ص ملح
1و2/1 كأس ماء (فوق النصف بشوي (
وهذه الصورة



الطريقة

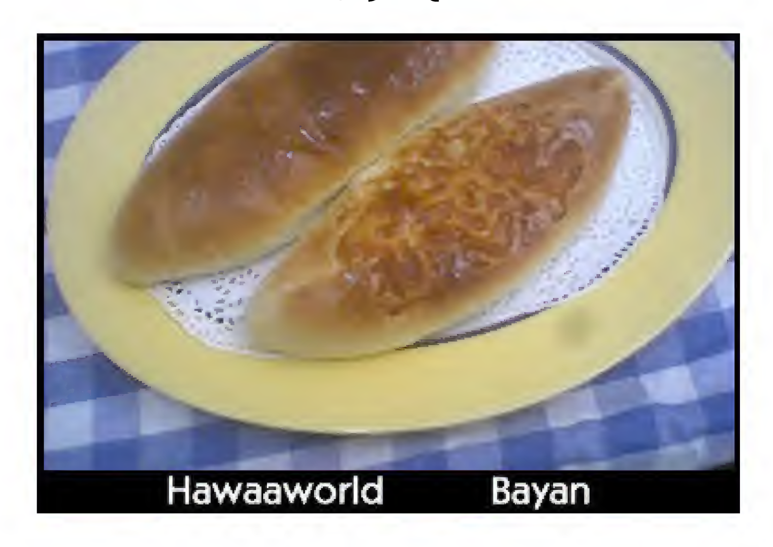
تخلط المقادير الجافة مع الزيت جيدًا
يضاف الماء ونعجن حتى تتكون لدينا عجينة ناعمة
تترك لتخمر
تفرد بدون استخدام الزيت
تحشى تلف
تمسح بصفار البيض المخلوط مع حليب رينبو
)صفار بيضة + 2م ط حليب رينبو السائل(
تترك مغطاة مدة خمس دقائق
ترش بالسمسم أو حبة البركة حسب الرغبة
تمسح بالزبدة حسب الرغبة بعد اخراجها من الفرن مباشرة

ممكن نعمل منها بيتزا

تفرد تمسح بالكاتشاب المخلوط مع المايونيز وينثر فوقها الموزاريلا
والفلفل الرومي والزيتون الأسود وترش بالزعتر
)الزعتر المخلوط مع السمسم اللي نحشي فيه الفطائر(



ممكن نعمل منها سندويتشات كبيرة بحشو البيتزا
مع المرتديلا



وننثر فوقها الموزاريلا وممكن نستغنى عنه

إذا تحبين يكون لون الموزاريلا أبيض بهذا الشكل بعد مايحمر
السندويتش من الأعلى نضع الموزاريلا وحبة البركة عليه
وهو في الفرن وبمجرد ذوبان الموزاريلا نخرج القالب



ويقطع السندويش عند التقديم



ممكن نعمل هذه البيتزا



الحشو

الصلصة أو الكاتشاب مع الموزاريلا والزيتون الأسود وشرائح المرتديلا
والزعتر بالسمسم.

** *****************

ممكن نعمل منها سندويتشات سادة مثل اللي في المخبز

نعمل كرات أو تربط أو تعمل مثل السندويتش وبالسكين نعمل خطوط
وتمسح بصفار البيض المخلوط مع حليب رينبو ونشرعليها حبة البركة أو السمسم
)اللي في الصورة مو كرواسون ، هذا سنويتش سادة بس شكله باين كرواسون(
ممكن نعمل كرة ونضغط عليها ثم نضغط في الوسط بالأصبع
نتركها بعد التشكيل مغطاة حتى يتضاعف حجمها ثم تدخل الفرن





ويقطع من الوسط ويحشى



أونعمل سندويتشات تحشى بالزعتر مع زيت الزيتون





أو نحشيها بشرائح جبن كرافت مع الكاتشاب والمرتديلا والفلفل الرومي
ونعمل خطوط بالسكن بالعرض أو على شكل X



ممكن نعمل سندويتشات صغيرة تحشى بشرائح جبن شيدار
مع الزعتر وترش بقليل من زيت الزيتون وتلف على شكل رول



وعند التقديم تقطع إلـى نصفين



نكمل بنفس العجينة

تفرد العجينة تحشى بالزعتر أو الجبن مع الزعتر أو جبن كيري مع جبن شيدار أو الحشو اللي تحبيه

وتلف على شكل حبل وكل حبلين مع بعض نلفهم ونلاقي الطرفين ونتركها مغطاة حتى يتضاعف حجمها تقريبًا عشر دقائق وتمسح بصفار البيض المخلوط مع الحليب وترش حسب الرغبة بحبة البركة أو السمسم



هذه بالزعتر مع زيت الزيتون



وهذه بالجبن



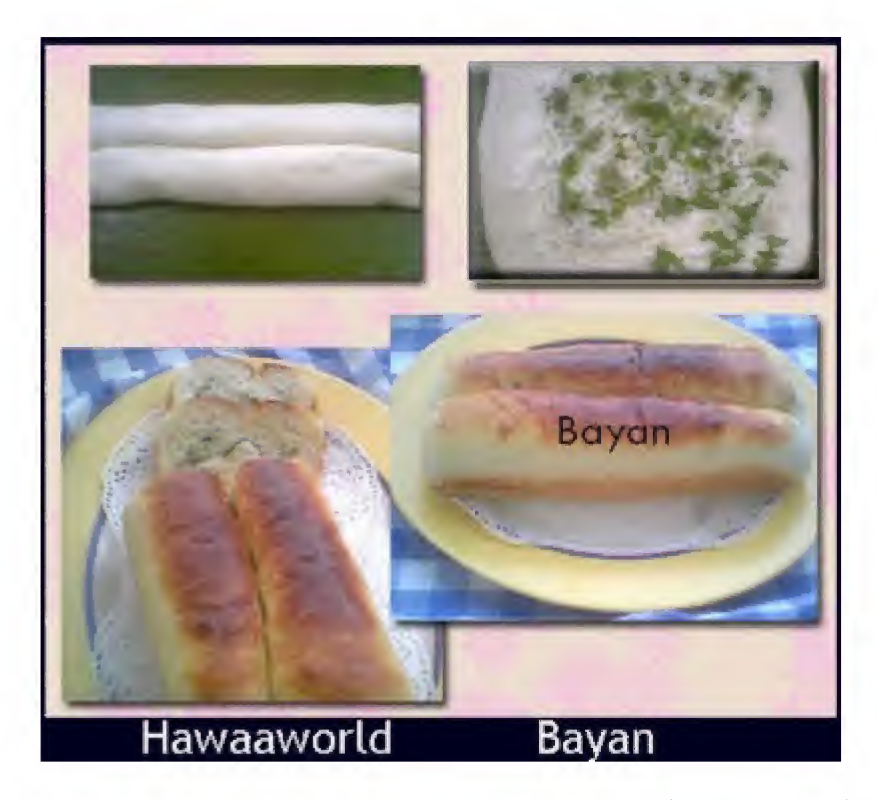
****

تفرد العجينة لاتخلينها سميكة لأنه هذه العجينة يتضاعف حجمها

ونضع عليها جبن موزاريلا مخلوط مع جبن شيدار

وننثر فوقه البقدونس أو الأوريغانو ونلفها من الطرفين ونضعها

في قالب الباوند كيك وتترك حتى يتضاعف حجمها وتدخل الفرن



وممكن نحشيها بالكاتشاب المخلوط مع المايونيز وخلطة البيتزا مع المرتديلا



وهذه بالجبن مع البقدونس



وهذه بالجبن مع الأوريغانو



*** ************

فطائر رول بالزعتر



المقادير

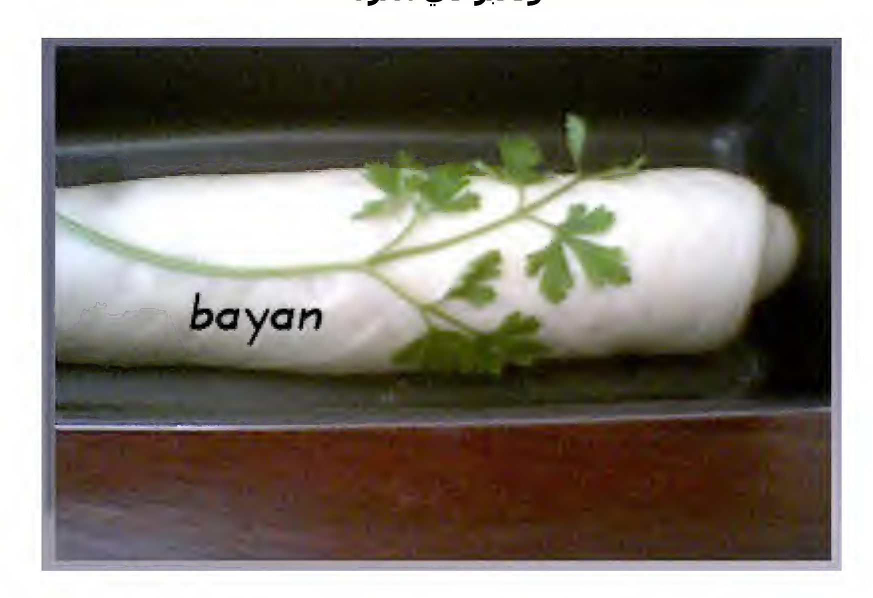
4كاسات دقيق رقم 1
1و2/1 م ط خميرة
1م صBp
1م ص ملح
2م ط حليب نيدو
2و2/1 م ط سكّر
1م ط مارجرين أو زبدة (اللي في الصورة بالمارجرين(
بيضة
3 /1كأس زيت
1و1/ 3 كأس ماء

الطريقة

تنخل المواد الجافة وتعجن مع الزيت والمارجرين ثم تضاف البيضة
وتخلط المقادير جيدًا يضاف الماء وتعجن حتى تتكون لدينا عجينة ناعمة
تترك لتخمر لمدة عشر دقائق فقط يرش السطح بقليل من الدقيق وتفرد العجينة
على شكل مستطيل وتمسح بزيت الزيتون وترش بالزعتر وتلف على شكل
رول وتوضع في قالب مستطيل (قالب باوند كيك) بايركس أو تيفال



وتزين بأوراق البقدونس وتغطى لتخمر تقريبًا ربع ساعة أو حتى يتضاعف حجمها
وتخبز في الفرن



ممكن استبدال البقدونس بأوراق النعناع أو البصل الأخضر
بعد نضج الفطيرة يمكن أن تسقط أوراق البقدونس ويبقى شكلها على الفطيرة



وإذا أردتي أن تبقى الأوراق قبل أن تدخليها الفرن ادهني الفطيرة ببياض
البيض المخلوط مع 2 م ط من حليب أبو قوس ، بعد إخراجها من الفرن
غطيها لدقائق ثم قطعيها وقدميها مع الشاي أو العصير.



بنفس العجينة

ممكن نعملها كرات بالزعتر ونزينها بشرائح الفلفل الحار أو أعواد البصل الأخضر



بتكون بهذا الشكل



وطريقة حفظها ممكن تكون في ورق اللف الشفاف أو العلب البلاستيكية



** ***********

معجنات الزعتر والبقدونس



المقادير

3و4/1 كأس دقيق رقم 1
2م ط مارجرين
1م ط سكر
1م ش ملح
1م ط خميرة
1م ص بيكنج باودر
1و 2/1 م ص حليب بودرة
4 /1كأس زيت أو 4 م ط
1و3/1 كأس ماء
1م ش زعتر طازج أو يابس
1و1/ 2 م ط بقدونس مفروم

الطريقة

ينخل الدقيق والملح والحليب والبيكنج باودر والخميرة
يضاف السكر والزيت والمارجرين ويخلط جيدًا
يضاف الماء ويعجن يضاف الزعتر والبقدونس لمدة عشر دقائق فقط
تفرد على شكل حبال وتربط وتصف متباعدة في صواني الفرن وتغطى
وتترك لتخمر تمسح ببياض البيض المخلوط مع الحليب المبخر



ثم تدخل الفرن لتنضج تؤكل لوحدها أو تشق وتحشى بالجبن أو أي نوع من الحشو



وهذه بدون مسحها باليض والحليب



يمكن عمل فطيرة أجبان منها أو لبنة وزعتر
أوزعتر مع زيت زيتون
أو بخلطة الأجبان الخاصة للمشرفة الغالية عزيزة
بصراحة أنا جربت فطيرة الأجبان لالأخت الغالية عزيزة كانت رائعة
تزين الفطيرة بأوراق النعناع وتمسح ببياض البيض المخلوط مع 3 م ط حليب
رينبو المبخر



وبتكون بهذا الشكل



خبز النان



المقادير

4كاسات دقيق رقم 1منخول
2 /1م ص خميرة
1م صB.P
بيضة
1م ص ملح
150مل ماء
1و2/1 م ط زبدة
100مل حليب سائل

الطريقة

تخلط المقادير السابقة جيداً عدا الماء و الحليب يضاف الحليب
بعد خلط المقادير ثم الماء و يترك لمدة ساعة و نصف
يفرد بالطول على شكل بيضاوي و يخبز على مخبز الخمير الكهربائي
أو التنور دون إضافة الزيت.

جباتي



المقــادير

4كاسات دقيق رقم 1
3ملاعق طعام زيت
ملعقة و1/2 ص ملح
1و3/ 4 كأس ماء

الطريقة

تعجن المقادير تترك لمدة ساعة
بصراحة كنت مشغولة فخليتها 3 ساعات فكانت النتيجة رائعة
تعمل كرات وترق باستخدام الدقيق بحيث تكون رقيقة
يمسح المخبز بالزيت وتقلب الخبزة عليه

صينية التوست باللبنة والزعتر



المقادير

كيس توست
علبة لبنة المراعي
زعتر
جبن كريم كرافت

الطريقة

تقطع أطراف التوست و يصف في البايركس توضع عليه اللبنة و يرش الزعتر



نضع طبقة أخرى من التوست و يمسح الوجه بجبن كرافت



و يدخل الفرن حتي يحمر من فوق



حلقات السنبون



المقادير

2و1/ 2 كأس دقيق رقم 1 منخول
3م ط حليب بودرة
4 /1كأس زيت
1م صBp
1م ط ممسوحة خميرة
2 /1فنجان سكر
4 /3كأس ماء
2 /1كأس عصير برتقال

الطريقة

تخلط جميع المقادير جيدًا عدا العصير والماء يضاف بعد خلط المقادير السابقة ونعجن حتى تتكون لدينا عجينة طرية تترك لتخمر ربع ساعة فقط (العجينة تعمل فطيرتان متوسطتان ، كل فطيرة تتكون من ثلاث حلقات(تفرد بالطول ويرش فوقها السكر البني والدارسين وتلف على شكل حبل





وتوضع في القالب وتترك لتخمر مرة أخرى وعندما يتضاعف حجمها ندخلها
الفرن لتنضج



م / يمكن عمل كرات محشوة بالمربى
وتترك لتخمر على سطح مرشوش بالدقيق لمدة ثلث ساعة وتقلى في الزيت
وترش بالسكر البودرة.



قالب السنبون



العجينة تعمل قالبان أو 3 حسب حجم القالب

المقادير

3كاسات دقيق رقم 1
3م ط مارجرين أو زبدة
1و2/1 م ط حليب بودرة
بيضة
3م ط سكر
1م صBp
1م ط خميرة
رشة ملح
5م ط زيت
4 /3كأس ماء

الحشو

زبدة
دارسين وسكر بني

أو زعتر وزيت زيتون

الطريقة

نفس الطرق السابقة في العجن
تفرد العجينة وتمسح بالزبدة وترش بالسكر البني والدارسين
وتلف من الجانبين وتوضع في قالب باوند كيك وتغطى لتخمر
ثم تدخل الفرن حتى تنضج ، يمكن رشها بالسكر الناعم
بصراحة أنا ما وضعت سكر على الوجه
يمكن أن تفرد العجينة وتمسح بزيت الزيتون وترش بالزعتر
وتلف على شكل رول
وتوضع في قالب باوند كيك وتخبز

مناقيش الجبن و الزعتر



المقادير

5كاسات دقيق رقم 1
م ص ملح
2م ط خميرة
2م ط سكر
م ط حليب بودرة
2 /1كأس زيت
2كأس ماء ناقص شوي (يعني كاس مليان والثاني ناقص أقل من الربع(

الخلطة

• زيت زيتون مع زعتر
•موزاريلا + حبة البركة



مناقيش الجبن و الزعتر

المقادير

5كاسات دقيق رقم 1
م ص ملح
2م ط خميرة
2م ط سكر
م ط حليب بودرة
2 /1كأس زيت
2كأس ماء ناقص شوي (يعني كاس مليان والثاني ناقص أقل من الربع(

الخلطة

زيت زيتون مع زعتر •
موزاريلا + حبة البركة •
كاتشاب مع مايونيز + موزاريلا •
جبن موزاريلا •+ زعتر





الطريقة

ينخل الدقيق ويخلط مع المواد الجافة ويضاف الزيت ويخلط
ثم الماء قليلاً حتى تتكون لدينا عجينة ناعمة يضاف لها في
النهاية 2 م ط زيتوتترك لتخمر
تفرد باستخدام قليل من الدقيق
تخرم بالشوكة ونضع عليها الخليط وتخبز على
مخبز الخمير الكهربائي

المطبّق



المقادير
2كأس دقيق رقم 1
4 / 3أس ماء
ذرّةBp
ملح
زيت للفرد

الطريقة
ينخل الدقيق والملح والبيكنج باودر ويعجن بالماء وتترك العجينة مغطاة لمدة ساعة
تفرد باستخدام الزيت بحيث تكون رقيقة بهذا الشكل



وتطبق بهذا الشكل



قالب الخبز الإفرنجي بالدجاج





المقادير

عدد 2 رغيف خبز افرنجي كبير كل رغيف مقسم إلـى 6 أسـداس
كل رغيف يعمل 12 رول

الحشو

كيلو صدور دجاج مسلوق جيدًا
مع الاحتفاظ بنصف كأس من ماء السلق
جزرة كبيرة مبشورة
ملعقة طعام زبدة
ملح وفلفل أسود
1م ط مايونيز (يمكن الاستعاضة عنه بملعقتين ط جبن كريم(
يقلب الجزر في الزبدة يضاف له الماء والدجاج والملح والفلفل
يمكن إضافة السماق (اللي أمامكن بدون سمّاق (
ويترك حتى ينشف مع تقليبه من آن لآخر بعد رفعة عن النار يضاف المايونيز
أو الجبن
يلف كل مثلث ويصف في قالب بايركس ويمسح الوجه بجبن كريم مثل هذا



أو ببياض بيضة مخلوط مع 3 م ط حليب مبخر
أو يترك بدون أي شيء فقط بعد أن يحمر ومباشرة بعد إخراجه من الفرن يمسح بالزبدة
ويغطى حتى يلين



يدخل الفرن ويحمر قليًلا من أعلى بع اخراجه من الفرن يغطى لمدة عشر
دقائق ثم يقدم



سمبوسة اللحم



المقادير :
2كأس دقيق رقم 1
1م ش ملح
2 /1م شB.P
4 /3كأس ماء

الطريقة :
تعجن المقادير السابقة و تترك لمدة نصف ساعة ثم تفرد على سطح مرشوش بقليل من الدقيق و تحشى باللحم أو الجبن

الحشو :
كيس لحم مفروم
بصلة صغيرة مفرومة
ملح و فلفل أسود
صنوبر محمص
م ص زبدة
كمون
بقدونس
3م ط لبنة المراعي

الطريقة
يحمر البصل في الزبدة
يضاف اللحم و الملح و الفلفل و الكمون و يترك على نار هادئة حتى ينضج اللحم و ينشف الماء
يضاف الصنوبر المحمص و البقدونس
بعد أن يبرد اللحم تضاف اللبنة
يقلى في الزيت.

سندويتشات البيض بالبصل



المقادير

كيس سندويتش
بيض مفوّر جيدًا
ملح
فلفل أسود
ملعقة ط مايونيز
بصل أخضر مفروم (يمكن استبداله أو الاستغناء عنه(

الطريقة

يقطّع البيض مكعبات صغيرة ويضاف الملح والفلفل الأسود والمايونيز والبصل وتحشى به السندويتشات ويقدّم

وبالهناء والعافية

كيكـة الكـرز



1و2/1 كأس دقيق
2 /1كأس زيت
1و4/1 كأس سكر كستر
3بيضات
1م طBp
2 /1كأس حليب طازج
فانيليا

الطريقة

ينخل الدقيق والـ Bp ، يخفق البيض مع السكر والفانيليا حتى يتضاعف حجمه
يضاف الزيت ويخلط يضاف الدقيق بالتناوب مع الحليب
ويصب في قالب متوسط ممسوح بالزيت ومبطن بالورق على درجة 120
ثم تزين بالكريما وحبات الكرز

وهذه صورة سكّر الكستر



مهلبية الرز الناعم



المقادير

800مل حليب طازج
2 /1كأس سكر
3 /1كأس رز ناعم
ماء ورد
مستكة
فستق ناعم أو لوز محمص للتزين

الطريقة

يخلط الرز مع قليل من الحليب و يترك جانباً
يفور الحليب مع السكر حتى يغلي يضاف له الرز المخلوط مع الحليب
و يحرك باستمرار حتى يغلظ يضاف ماء الورد و المستكة يصب في
الأطباق و يزين بالفستق و الكرز أو اللوز يؤكل بارداً أو ساخناً



وبالهناء والعافية

حلو الثلاث طبقات بالكراميل



يتكون الحلو من ثلاث طبقات
نحضر قالب بايركس مستطيل

الطبقة الأولى

بسكويت أولكر يغمس بشكل سريع في الحليب الطازج
ويصف في القالب طبقة واحدة

الطبقة الثانية

يحمص كأس حليب بودرة حتى يصبح أشقر يرفع عن النار ويضاف له
علبة قشطة وفنجان سكّر ويخلط جيدًا يفرد على طبقة البسكويت



تصف طبقة أخرى من البسكويت المغموس في الحليب عى الطبقة الثانية



الطبقة الثالثة

يحرق فنجان سكر انتبهي لا يحترق يضاف له فنجان ماء و2 علبة قشطة
و2كيس كريم كراميل ويخلط بسرعة على نار هادئة جدًامع التحريكحتى يغلظ
لا تتركيه يغلظ كثيرًا وعلى طول اسكبيه وهو حار على طبقة البسكويت بهذه الطريقة



لأنه لو تركتيه لثواني فقط تتماسك الطبقة ولن تتمكني من فردها بطريقة
متساوية يترك ليبرد قليلاً ثم يوضع في الثلاجة لحين التقديم يقطع ويوضع
في القوالب الورقية ولو مازينتيه بأي شيء فشكله راقي وطعمه مرة لذيذ.



كولفي



المقادير

علبة حليب طازج (لتر(
علبة حليب مركز الحجم الكبير
علبة ونصف حليب رينبو المبخر
9ملاعق طعام نشاء مخلوط مع 3 / 4 كأس ماء
م / يمكن تقليل النشاء إلى 8 ملاعق إذا حابه ما يكون متماسك كثير
3 / 1كأس لوز مطحون ناعم
ملعقة شاي هيل ناعم
فستق ناعم للتزيين

الطريقة

يخلط الحليب الطازج مع الحليب المركز مع الحليب المبخّر
يخلط النشاء مع الماء جيدًا ويضاف إلى الخليط السابق
ويحرّك على نار هادئة حتى يغلظ يضاف الهيل واللوز الناعم
ويحرّك جيدًا ثم يسكب في القوالب الزجاجية أو قالبان بالحجم
المتوسّط ويوضع في الثلاجة بحيث لاتقل مدة تبريده عن ثمان ساعات
أويبقى في الثلاجة لليلة كاملة



وبعد ثمان ساعات يقلب عند التقديم ويزين بالفستق الناعم أو أي مكسرات حابه



*** ********************

باف باستري بالدارسين والكاكاو



المقادير

عجينة باف باستري
دارسين
سكر كستر
كاكاو جالكسي

الطريقة

تفرد العجينة وتقسم إلى قسمين
يفرد كل قسم بشكل مستطيل يرش بالسكر والدارسين ويلف من الجانبين
مع مسح طرفي الالتقاء ببياض البيض
م / رقي العجينة بحيث لاتكون سميكه



ثم تقطع وتصف في الصينية



مثل ما نضع السنبون في الصينية أيضًا نصف قطع الباف باستري بنفس الطريقة
بحيث تكون متباعدة عن بعضها وتوضع في الفرن كي تنضج
يسيح الجالكسي أو أي نوع من الكاكاو بالحليب في حمام مائي
ويغمس طرف واحد في الكاكاو ويصف في طبق التقديم



كيكة الزنجبيل



المقادير

1و2/1 كأس دقيق رقم 1
4 /1م ص هيل ناعم
2 /1م ص دارسين
2 /1م ص زنجبيل
4 /3كأس سكر كستر
2 /1كأس زيت
3بيضات
3 /1كأس حليب سائل طازج
1و1/ 2 م ط BP

الطريقة

ينخل الدقيق والبيكنج باودر والقرفة والزنجبيل والهيل
يخفق البض والسكر والفانيليا حتى يتضاعف حجمه
يضاف الزيت ويخلط
يضاف الحليب ثم الدقيق قليلاً قليلاً ويصب الخليط في قالب
مفتوح من الوسط مدهون بالزيت ومبطن بالدقيق وتدخل الفرن
على درجة120

